



Ingrediënten

1 blikje gecondenseerde melk van friese vlag (te vinden bij de kokosmelk) 2 eetlepels boter, 350 gram pure chocolade, vulling naar keuze. Nootjes, gedroogd fruit of iets dergelijks.

Tijd:	10-20 min.
Keuken:	Amerikaans
Smaak:	Zoet
Soort_gerecht:	Tussendoortje
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Chocolate fudge

Nigella Lawsons supermakkelijke fudge die iedereen kan maken, en waar iedereen verliefd op wordt. Het is zo gemaakt, maar je moet alleen wel een paar uurtjes wachten op het resultaat!

Hulpmiddelen

Steelpannetje, bakblik of siliconenvorm, hakblok en een diepvries

Vorbereiding

Volgens Nigellas recept voeg je pistache noten toe. Dit heb ik eerder gedaan met het euroshopper merk van de Albert Heijn. Dit was een goede hoeveelheid. (Maar je moet wel eerst alle pistachenootjes pellen!) Experimenten met hazelnoten en pindas zijn ook allemaal goed verlopen. Dus ik zou zeggen: experimenteer er op los! Maak de nootjes een beetje stuk met een stamper en vijzel of in de keuken machine. zorg ervoor dat je geen gruis krijgt! Er moeten wel echt stukjes zijn, dat ziet er namelijk heel mooi uit.

Bereidingswijze

Het is gelukkig niet nodig om au bain marie te werken. Maak het blikje gecondenseerde melk open en leeg het in het steelpannetje. Hak de chocolade in stukjes. Doe deze bij de melk en voeg de 2 lepels boter toe. (Ik gebruik zelf roomboter) verwarm dit langzaam al roerend op het fornuis. voordat je het weet is de chocolade en boter gesmolten. Dan kun je nu kiezen: de fudge is klaar, of je voegt nog iets toe. Roer de stukjes door het chocolade mengsel heen, maar bewaar een beetje gruis. Nu ga je het mengsel overgieten. Ik neem altijd een siliconenvorm. zorg ervoor dat de laag niet te dun is. (De vorm dus niet te groot!) Dan kan je er een beetje notengruis overheen strooien. Laat het een tijdje afkoelen. Nu zet je het geheel in de koelkast of in de vriezer. (Ik heb geen geduld voor de koelkast) Na een paar uur, of een nachtje stort je de plak fudge uit de vorm en snij je er met een groot keukenmes vierkantjes van. Werk snel, want fudge wordt op kamertemperatuur plakkerig! Bewaar de fudge in een plastic bakje in de koelkast.

Serveertips

Dit is een geweldig cadeautje. Koop een glazen schaal of een leuk blik bij de Xenos* of 2e hands winkel. Als je echt indruk wilt maken, energie over hebt, of heel plakkerige fudge hebt kan je de stukjes inpakken in stukjes keukenpapier, met een mooi touwtje er omheen gestrikt. * Bij de Xenos kan je overigens ook vaak goede kwaliteit pure chocolade op de kop tikken voor een zachte prijs.

